



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MUSKA BÖREĞİ

Gülhan Kara

1 adet taze yufka
150 gr az yağlı kıyma
Birkaç dal maydanoz
1 küçük kuru soğan
Tuz, karabiber
1/2 çorba kaşığı sıvı yağ

Yufkayı 5-6 cm eninde şeritler halinde kesin.

Soğanı kıyın ve kıymayla birlikte küçük bir tavaya alıp 5-6 dakika kadar kavurun. Kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edip karıştırın.

Hazırladığınız iç malzeme soğuyunca yufkalara paylaştırıp üçgen şeklinde katlayarak sarın.

Böreklerin açılmaması için uçlarını parmak ucuyla ıslatarak yapıştırın.

Bir mutfak fırçası kullanarak börekleri güzel bir renk alabilmeleri için hafifçe yağlayın.

Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Börekleri pişirme sepetine yerleştirin. Isıyı 200 dereceye getirin.

Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 12 dakikaya ayarlayın.

Börekleri sıcak servis edin.

Not: Dilerseniz kıymalı iç malzemeye patates, havuç, bezelye gibi haşlanmış sebzeler ilave edebilirsiniz. Böreklerinizin daha fazla ktır ve kızarmış olmasını isterseniz, pişirme süresini 5 dakika daha uzatın.

